

TIPS VOOR HET BAKKEN EN VERKOPEN VAN OLIBOLLEN!



WIJ GEVEN GRAAG ENKELE TIPS VOOR HET BAKKEN EN VERKOPEN VAN OLIBOLLEN.

Oud en Nieuw is in zicht, en daarom is het weer tijd voor oliebollen! Verkoop als horecagelegenheden of vereniging dit jaar oliebollen met de mix van Koopmans Professioneel om extra inkomsten te genereren.



GOEDE BEGIN IS HET HALVE WERK:

Om een vliegende start te te kunnen maken met het verkopen van oliebollen is het uiteraard belangrijk om je spullen goed op orde te hebben, en vooral alles op voorraad te hebben. Denk hierbij aan een frituur, olie, de mix, een ijschep, schorten, poedersuiker, zakken en servetten, een pinautomaat en natuurlijk personeel of vrijwilligers!

Een goed begin is tenslotte het halve werk.



GROOTVERPAKKING(EN) OLIBOLLENMIX

Haal je oliebollenmix bij een grossier, daar kun je kiezen voor 1 of 5 kilo zakken. Dit is voordeliger en bovendien makkelijker in gebruik!



TIPS VOOR DE VERKOOP

Het verkopen van oliebollen levert een hoog rendement op. De kostprijs van oliebollen is erg laag. Maak gebruik van dit voordeel en start rond de feestdagen nog met een oliebollenkraam! Het rendement dat jij kunt behalen op de verkoop van oliebollen reken je gemakkelijk uit op www.koopmans-professioneel.nl/oliebollen/renderment-oliebollen-download



BAK-WEETJES

- Met een mix van 1kg bak je 40 oliebollen.
- Per 1 kg oliebollenmix gebruik je 500 gram vulling.
- Een mix met vulling moet 30 minuten rijzen.
- Een mix met vulling moet 40 minuten rijzen.
- Oliebollen bak je op 180 tot 190 graden.
- Oliebollen bak je ca. 5 minuten.



PROMOTIE

Laat weten dat jullie oliebollen verkopen. Plaats er bijvoorbeeld een stuk over op de website, een kleine advertentie, of een mooie poster op de locatie. Verkoop je voor vereniging laat de jeugdleden langs de deuren gaan, zodat mensen zich kunnen inschrijven voor het aantal oliebollen dat ze willen kopen. Door een klein wedstrijd element eraan te koppelen zal er nog fanatieker verkocht worden.



VERPAKKEN EN BEWAREN

Als je oliebollen luchtdicht verpakt en buiten de koelkast bewaard, zijn ze maximaal 3 dagen houdbaar. Heb je zoveel over dat 3 dagen te kort is? Bewaar ze dan tot 3 maanden, afgesloten in de vriezer! Vervolgens kun je de oliebollen op ieder moment weer opwarmen in de oven.



ENKEL DIGITAAL BETALEN

Maak een QR code aan voor de betaling van de oliebollen. Zo kan er makkelijk en contactloos betaald worden.



ACTIE

Stimuleer de verkoop door middel van een actie, bijvoorbeeld: koop 10 oliebollen en krijg er 1 gratis! De gemiddelde verkoopprijs van een oliebol bedraagt tussen de €1,- en €1,20.



VARIEER MET VULLINGEN

Traditioneel eten we oliebollen naturel of soms met krenten. Maar tegenwoordig zijn er veel meer mogelijkheden om vernieuwende creaties te maken met oliebollen. rozijnen, chocolade of karamel zeezout... noem het maar op! Bekijk hier de recepten.